**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**
**«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

---

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
24.10.2023г протокол №5

**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Технология продукции и организация общественного питания**
*(наименование образовательной программы)*

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ, реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

**Б1.О.05 Проектная деятельность**
*(код и наименование РПД)*

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
*(код, наименование направления подготовки/специальности)*

Очная, заочная
*(формы обучения)*

Год набора -2024

**Автор(ы)-составитель(и):**

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна

*(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)*

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна

*(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)*

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

*(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)*

РПД Проектная деятельность одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 10.10.2023 № 3.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы**

1.1. Дисциплина Б1.О.05 Проектная деятельность обеспечивает овладение следующими компетенциями:

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код компонента компетенции | Наименование компонента компетенции |
|---|---|---|---|
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1 | Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними |
| | | УК-1.2 | Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению |
| | | УК-1.3 | критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников |
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.1 | Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм |
| | | УК-2.2 | Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости |
| ОПК-1 | Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности | ОПК-1.4 | Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности |

**1.2.** В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

| ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)*/ трудовые или профессиональные | Код компонента компетенции | Результаты обучения |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| действия | | |
| и- | УК-1.1<br>УК-1.2<br>УК-1.3 | на уровне знаний – понятийный аппарат проектной деятельности; |
| | | на уровне умений – критически оценивать достоверность информации из разных источников |
| | | на уровне навыков развитие системного подхода в проектной деятельности |
| | УК-2.1<br>УК-2.2 | на уровне знаний - методологии познания разнообразных объектов, принципов и способов их исследования; |
| | | на уровне умений - проведение научных изысканий для решения актуальных задач, выдвигаемых наукой и практикой |
| | | на уровне навыков развитие определенных практических навыков самостоятельной проектной и научно-исследовательской деятельности |
| | ОПК-1.4 | на уровне знаний научно-техническую информацию по производству продуктов питания |
| | | на уровне умений - изучать и анализировать научно-техническую информацию |
| | | Владеть навыками изучения и анализа научно-технической информации по производству продуктов питания |

**2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО**

Общий объем дисциплины Проектная деятельность составляет 3 зачетных единицы, что соответствует 108 академическим часам.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 18 часов: 6 лекций, 12 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 86 час; контроль – 4 часа, форма контроля – зачет.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 18 часов: 18 лекций, 26 практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 64 час; форма контроля – зачет.

Дисциплина входит в обязательную часть блока 1.

## 3. Содержание и структура дисциплины

### 3.1. Структура дисциплины

***Очная форма обучения***

| № п/п | Наименование тем и/или разделов | Объем дисциплины (модуля), час. | | | | | | Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Всего | Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий | | | | СРО | |
| | | | Л/ДОТ | ЛР/ДОТ | ПЗ/ДОТ | КСР | | |
| Тема 1 | Тема 1. Базовые принципы, задачи и особенности проектной деятельности | 52 | 10/- | | 10/- | | 32 | тестирование (Т), отчет по практическим работам |
| Тема 2 | Тема 2. Организация проектной деятельности | 56 | 8/- | | 16/- | | 32 | тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К) |
| Промежуточная аттестация | | | | | | | | Зачет (З) |
| **Всего:** | | 108 | 18 | | 26 | | 64 | |

***Заочная форма обучения***

| № п/п | Наименование тем и/или разделов | Объем дисциплины (модуля), час. | | | | | | Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Всего | Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий | | | | СРО | |
| | | | Л/ДОТ | ЛР/ДОТ | ПЗ/ДОТ | КСР | | |
| Тема 1 | Тема 1. Базовые принципы, задачи и особенности проектной деятельности | 40 | 4/- | | 4/- | | 32 | тестирование (Т), отчет по практическим работам |
| Тема 2 | Тема 2. Организация проектной деятельности | 64 | 2/- | | 8/- | | 54 | тестирование (Т), отчет по практическим работам, выполнение контрольной работы (К) |
| Промежуточная аттестация | | 4 | | | | | | Зачет (З) |
| **Всего:** | | 108 | 6 | | 12 | | 86 | |

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

*Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)*

*формы промежуточной аттестации: зачет (З)*

### 3.2. Содержание дисциплины

**Тема 1. Базовые принципы, задачи и особенности проектной деятельности.**
Нормативно-правовая база организации проектной деятельности
Виды проектов в образовательной деятельности
Содержание и этапы проектной деятельности
Логика организации и участники проектной деятельности
Этапы выполнения проектной деятельности
Выбор темы проекта и формирование проектной команды
Методы и инструменты проведения исследований в ходе проектной деятельности
Формирование эмпирической базы исследования
Методы исследований в проектной деятельности
Методы анализа эмпирической информации
**Тема 2. Организация проектной деятельности**
Программа проекта
Письменный отчет по проекту
Подготовка презентации и защита проекта
Критерии оценивания результатов
проектной деятельности
Оформление проекта
Технические требования к оформлению работ
Структурирование разделов и списков
Стиль изложения текста письменного отчета по проекту
Оформление списка использованных источников

### 4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.05 Проектная деятельность используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

| Тема и/или раздел | Методы текущего контроля успеваемости |
|---|---|
| Тема 1. Характеристика этапов разработки проектов строящихся предприятий, реконструкции и технического переоснащения существующих | выполнение и защита практических работ, тестирование (Т) |

| | |
|---|---|
| производств | написание реферата (Реф) |
| Тема 2. Выполнение работ по обоснованию и осуществлению технологических компоновок и подбору оборудования | выполнение и защита практических работ, тестирование (Т)<br>выполнение контрольной работы (К), написание реферата (Реф) |

### 4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

**Примерные тесты для проведения текущей успеваемости**

1. Какое из приведенных определений является формулировкой понятия проект
А) Проект –это временное предприятие, направленное на создание уникального продукта, услуги или результата надлежащего качества, в ограниченные сроки с использованием ограниченных ресурсов.
Б) проект – это комплекс мероприятий, направленных на осуществление различных видов деятельности с целью получения определенного результата
В) проект – это действие команды единомышленников, направленное на получение заранее спроектированного результата

2. Какой вид деятельности не относится к проектной
А) Разработка нового продукта,
Б) разработка услуги,
В) производство продукта

3. Какой вид деятельности относится к операционной
А) Разработка нового продукта,
Б) разработка услуги,
В) обслуживание клиентов

4. Какой вид деятельности относится к проектной
А) Разработка нового продукта,
Б) ) обслуживание клиентов
В) производство продукта

5. Какие проекты характеризуются по составу и структуре проекта(класс проекта):
А) монопроект , мультипроект, мегапроект;
Б) технический, организационный, социальный, смешанный;
В) мелкие, малые, средние, крупные

6. Какие проекты характеризуются по основным сферам деятельности
А) монопроект , мультипроект, мегапроект;
Б) технический, организационный, социальный, смешанный;
В) мелкие, малые, средние, крупные

7. Какие проекты характеризуются по масштабу проекта
А) монопроект , мультипроект, мегапроект;
Б) технический, организационный, социальный, смешанный;
В) мелкие, малые, средние, крупные

8. Какие проекты характеризуются по характеру предметной области
А) инвестиционный, научно-исследовательский, образовательный, смешанный.
Б) технический, организационный, социальный, смешанный;
В) монопроект , мультипроект, мегапроект

9. Какие проекты связанны с осуществлением капитальных вложений и их последующим возмещением и получением прибыли:
А) социальные;
Б) инвестиционные;
В) образовательные.

10. Какие проекты направлены на повышение эффективности деятельности предприятия за счет изменения организационной структуры:
А) организационные;
Б) инвестиционные;
В) образовательные.

**Примерная тематика рефератов**

1. Проект, программа и портфель проектов: основные особенности, сходства и отличия.
2. Проекты - средства стратегического развития организации.
3. Жизненный цикл проекта: условность разбиения на фазы, основные характеристики жизненного цикла проекта
4. Окружение проекта (внутреннее, внешнее, ближнее, дальнее, связи между проектом и его окружением).
5. Участники проекта: основные группы участников, проблемы идентификации, типы воздействия на проект.
6. Организационные структуры проекта: основные особенности, сравнительная характеристика, проблемы управления проектами в рамках основных оргструктур.
7. Проектная деятельность и текущая оперативная работа: сравнительная характеристика работы функционального подразделения и проектной деятельности, скорость расходования средств в проектах и функциональных подразделениях.
8. Процессы проекта: краткая характеристика, отличие от классического цикла управления
9. Актуальные направления развития науки в мясной промышленности.
10. Актуальные направления развития науки в молочной промышленности.
11. Актуальные направления развития науки в рыбной промышленности.
12. Актуальные направления развития науки в производстве продукции для диетического питания.
13. Актуальные направления развития науки в производстве пищевой продукции функционального назначения.
14. Актуальные направления развития науки в производстве продуктов детского питания.
15. Актуальные направления развития науки в сфере разработки высокотехнологичных производств продуктов питания.
16. Актуальные направления развития науки в производстве продукции общественного питания.

**Рекомендуемая тематика самостоятельных (контрольных) работ**

1. Формулирование актуальности, цели, задач, объекта и предмета исследования по заданной тематике.
2. Разработка схемы эксперимента по заданной тематике.
3. Определение относительной и абсолютной погрешности эксперимента (по заданию)

**Тематика проведения практических работ**

Практическая работа 1. Поиск, обработка и накопление научной информации.
Практическая работа 2. Организация экспериментальных исследований
Практическая работа 3. Создание тест-анкеты с обработкой результатов.

Практическая работа 4. Оценка достоверности результатов исследования
Практическая работа 5. Метрологическое обеспечение экспериментальных исследований.
Практическая работа 6. Обработка результатов измерений
Практическая работа . Поиск, обработка и накопление патентной информации.
Практическая работа 8. Государственная регистрация НИОКР и ее результатов
Практическая работа 9. Оформление заявки на получение патента РФ на изобретение
Практическая работа 10. Представление результатов научного исследования
Практическая работа 11. Создание научно-технической продукции
Практическая работа 12. Разработка инновационного проекта в сфере услуг

**5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине**

**5.1. Экзамен проводится** с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

**5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации**

| Компонент компетенции | Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции* | Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.* |
|---|---|---|
| УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними | Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи | Демонстрирует на высоком уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними |
| УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению | Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи | Грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению |
| УК-1.3 критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников | Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи | Демонстрирует на высоком уровне способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников |
| УК-2.1 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм | Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи | Грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм |
| УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости | Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи | Умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости |
| ОПК-1.4 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач | Письменный ответ на вопросы и решение ситуационной задачи | Демонстрирует на высоком уровне способность осуществлять эффективный поиск информации, |

| | | |
|---|---|---|
| профессиональной деятельности | | необходимой для решения задач профессиональной деятельности |

**Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации**

**Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения зачета по дисциплине**

1. Кейс-задача. Поставлена задача: Провести научные исследования по теме: «Совершенствование технологии мучных кулинарных изделий функционального назначения». Разработать схему эксперимента по заданной теме. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность.
2. Кейс – задача. Исследуйте область применения
Одно из важнейших направлений социальной экологиии – экология человека, участвует во многих естественных и социальных науках, таких, как антропология и демография, экономика, архитектура и городское планирование, медицина и психология и многих других.
Задание: приведите примеры применения экологии человека или других направлений экологии в вышеперечисленных науках.
3. Кейс-задача. Поставлена задача: Провести научные исследования по теме: «Использование продуктов переработки масличных культур в технологии функциональных продуктов из мяса птицы». Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность.
Разработать схему эксперимента по заданной теме.
4. Кейс-задача. С использованием ЭБС провести патентный поиск по теме «Использование продуктов переработки КРС в технологии функциональных продуктов из мяса». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.
5. Кейс-задача. Сформулировать актуальность, практическую значимость темы научных исследований.: «Разработка технологии творожный изделий с пребиотическими свойствами». Разработать схему эксперимента по заданной теме.

**Шкала оценивания.**

| Критерий оценивания | Шкала оценивания |
|---|---|
| Демонстрирует на высоком уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; демонстрирует на высоком уровне способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует | 5 (отлично) |

| | |
|---|---|
| оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; демонстрирует на высоком уровне способность осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности | |
| Демонстрирует на хорошем уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; достаточно грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; демонстрирует на хорошем уровне способность осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности | 4 (хорошо) |
| Демонстрирует на низком уровне способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; способность критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; не грамотно формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; не способен осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности | 3 (удовлетворительно) |
| Не демонстрирует способность анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; грамотно определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; не может критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников; не грамотно формулирует на основе | 2 (неудовлетворительно) |

| | |
|---|---|
| поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; не умеет планировать необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости; не может осуществлять эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности | |

**6. Методические материалы по освоению дисциплины**

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Меркулова Е.Г. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Проектная деятельность» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс]
2. Меркулова Е.Г. Методические указания по выполнению самостоятельной рабоыт по дисциплине «Проектная деятельность» для направления подготовки 19.03.04 Технология продуктов и организация общественного питания [Электронный ресурс].

**7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

**7.1. Основная литература**

1. Аптикиев, А. Х. Теоретические основы проектно-исследовательской деятельности : учебное пособие / А. Х. Аптикиев, Л. Р. Аптикиева, М. С. Бурсакова. — Оренбург : ОГПУ, 2022. — 128 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/265886

2. Хамидулин, В. С. Основы проектной деятельности: расширенный курс / В. С. Хамидулин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-507-45553-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/311909

3. Боронина, Л. Н. Основы управления проектами : [учеб. пособие] / Л. Н. Боронина, З. В. Сенук ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. 2-е изд., доп. — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2016. — 134 с. ISBN 978-5-7996-1751-6

4. Михалкина, Е. В. Организация проектной деятельности : учебное пособие /Е. В. Михалкина, А. Ю. Никитаева, Н. А. Косолапова ; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2016 – 146 с. ISBN 978-5-9275-1988-0

**7.2. Дополнительная литература**

1. Горбовцов, Г. Я. Системы управления проектом : учебное пособие / Г. Я. Горбовцов. — М. : Евразийский открытый институт, 2011. — 344 c. — ISBN 978-5-374-00316-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/10827.html

2. Лукманова, И. Г. Управление проектами : учебное пособие / И. Г. Лукманова, А. Г. Королев, Е. В. Нежникова. — М. : Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2013. — 172 c. — ISBN 978-5-7264-0752-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/20044.html

3. Коваленко, С. П. Управление проектами : практическое пособие / С. П. Коваленко. — Минск : ТетраСистемс, Тетралит, 2013. — 192 c. — ISBN 978-985-7067-26-8. — Текст :

электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/28269.html

**7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация**

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**7.4. Интернет-ресурсы**

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

## 8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

| **Наименование программного обеспечения** | **Назначение и тип лицензии программного обеспечения** |
|---|---|
| 7-Zip | Архиватор с высокой степенью сжатия<br>Свободная лицензия |
| Adobe reader – Russian | Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF.<br>Свободная лицензия |
| Adobe Acrobat Reader DC– Russian | Чтение, печать и рецензирование файлов PDF.<br>Свободная лицензия |
| DIA | Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office.<br>Свободная лицензия |
| Google Chrome | Браузер<br>Свободная лицензия |
| Mozilla FireFox | Браузер. Свободная лицензия |
| Word Tabulator | Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows.<br>Свободная лицензия |
| Yandex Браузер | Браузер<br>Свободная лицензия |
| Windows XP Professional<br>Windows 7 Professional | Операционные системы. Лицензированная версия |

| | |
|---|---|
| Windows 8 Pro<br>Windows 8.1 Pro<br>Windows 10 Pro | |
| Консультант Плюс | Справочно-правовая система |
| Office Professional Plus 2007<br>Office Professional Plus 2010<br>Office Standard 2007<br>Office Standard 2010<br>Office Standard 2013 | Пакет офисных приложений. Лицензированная версия |

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

| № п/п | Номер аудитории | Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|---|---|---|
| 1 | 105-1 | учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: | Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт. |
| 2 | 237 | аудитория для самостоятельной работы | Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт. |
| 4 | 115 | аудитория для самостоятельной работы | Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт. |